



Warmer Kürbis-Pilz-Salat

Rüebli-suppe mit Ingwer

*Seezunge mit Ananas auf Curry-Sauce
Basmatireis*

*Wildschwein-Entrecote an Nuss-Wildrahmsauce
Rotkraut mit Äpfeln
Rotweibirnen mit Preiselbeeren
Caramelisierte Marroni
Spätzli*

*Champagnercreme
marinierte Orangenfilets*

Weine: Santa Digna / Sauvignon blanc / Miguel Torres
Santa Digna / Cabernet sauvignon / Miguel Torres



Warmer Kürbs- Pilz-Salat

für 6 Personen:

- Sauce:** 4 EL Weissweinessig
4 EL Orangensaft
6 EL Joghurt nature
½ Teelöffel Zucker
1 Prise Cayennepfeffer
1 Teelöffel Dill, fein geschnitten
Salz und Pfeffer nach belieben
- Salat:** 3 Zweiglein Dill
1 kg Kürbis, in Stücke geschnitten
¼ TL Salz
1 EL Olivenöl
1 Zwiebel, fein gehackt
300g Eierschwämme, grössere längs halbiert
1 dl Weisswein
2 Prisen Salz
- Garnitur:** 3 EL Kürbiskerne, geröstet
6 grosse Blätter Eisbergsalat, gewaschen

Zubereitung:

- Alle Zutaten der Sauce in eine Schüssel geben und gut verrühren. Nach belieben würzen
- Kürbis halbieren, entkernen und in Schnitze schneiden. Anschliessend schälen und in dreieckige Stücke schneiden.
- Dillzweiglein in Dampfkorb legen und Kürbisdreiecke darauf verteilen, salzen, zugedeckt ca. 10 Min knapp weich garen und leicht abkühlen lassen.
- Öl in einer Bratpfanne warm werden lassen. Zwiebeln und Eierschwämme ca. 2 Min. andämpfen, mit Weisswein ablöschen und leicht einkochen lassen. Mit Salzen und Pfeffer abschmecken und leicht abkühlen lassen.
- Eierschwämme und Kürbis in die Schale mit der Sauce geben und gut mischen
- Die Eisbergsalatblätter auf Teller anrichten, mit Kürbis-Pilz-Salat füllen, mit gerösteten Kürbiskerne und Dillzweigen garnieren.



Rüebli-suppe mit Ingwer

für 6 Personen:

Zutaten:

- 750 g Rüebli
- 1 grosse Zwiebel
- 75 g frischer Ingwer
- 1 Liter Hühnerboullon
- 2 Esslöffel Zitronensaft
- 2 dl Orangensaft
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Zucker
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 Bund Schnittlauch oder einige Blätter Basilikum
- 2 dl Doppelrahm

Zubereitung:

- *Rüebli schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und hacken. Ingwer schälen und fein reiben oder hacken.*
- *In einer mittleren Pfanne die Butter schmelzen. Die Zwiebel darin glasig dünsten. Dann Ingwer und Rüebli beifügen und kurz mitdünsten. Mit der Bouillon ablöschen. Zitronen- und Orangensaft, Lorbeerblatt sowie Zucker beifügen. Die Rüebli zugedeckt auf kleinem Feuer weich kochen.*
- *Die Suppe im Mixer oder mit dem Stabmixer fein pürieren. Nochmals aufkochen, wenn nötig mit etwas Wasser verdünnen und mit Salz sowie Pfeffer würzen.*
- *Mit Doppelrahm verfeinern, Anrichten und mit Schnittlauch oder Basilikum garnieren.*



Seezunge mit Ananas auf Curry-Sauce

Basmatireis

für 6 Personen:

Zutaten:

- 6 Seezungenfilet
- Mehl
- Salz, Pfeffer
- ½ dl Olivenöl
- 10 g Butter
- 300 g Annaswürfel
- 75 g Pinienkerne
- 50 g Sultaninen
- 2 dl Fischfond
- 2 dl Weisswein
- 2 dl Rahm
- 1 TL grüne Currypaste
- 1 Bund Schnittlauch
- Kropepek
- 300g Basmatireis

Zubereitung:

- Für die Sauce Wein und Fischfond auf die Hälfte einkochen, Rahm begeben und zu einer sämigen Sauce einkochen lassen. Die Currypaste begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Basmatireis für Beilage aufsetzen.
- Seezungenfilets mit Salz und Pfeffer würzen und leicht mit Mehl bestäuben. Im Olivenöl-Buttergemisch braun braten. Filets warm stellen.
- In einer Pfanne Pinienkerne in Butter leicht rösten, Ananas und Sultaninen begeben und warm werden lassen

Anrichten:

- Seezungenfilets auf vorgewärmten Teller in Saucenspiegel legen und mit Schnittlauch bestreuen. Garnieren mit Pinienkernen, Ananas, Basmatireis und Kropepek.



Wildschweinentercote an Nuss-Wildrahmsauce

für 6 Personen:

Zutaten: 1,5 kg Wildschweinentercote am Stück
Salz, Pfeffer
½ dl Olivenöl

4 TL Mehl
2 Wacholderbeeren, gehackt
1 TL Rosmarinnadeln, gehackt
4 dl Wildfond
3 dl Rahm
1 EL Williams
2 EL Baumnüsse, gemahlen
30 g Baumnusskerne, geröstet zum garnieren

Zubereitung:

Fleisch:

- Fleischstück würzen und im Olivenöl gut anbraten. Anschliessend im Ofen bei 80°C ca. 1 ½ Stunden garen lassen.

Sauce:

- 4 Teelöffel Mehl in einer Chromstahlpfanne unter Rühren mit dem Schwingbesen haselnussbraun rösten
- Wacholderbeeren, Rosmarinnadeln, gehackt beides begeben, kurz mitrösten, Pfanne von der Platte ziehen
- Wildfond, ausgekühlt, aufs Mal dazugiessen, Flüssigkeit unter gelegentlichem Rühren auf ca. 2 dl einkochen
- Rahm und grob geriebene Birnen begeben, aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 15 Min. köcheln, bis die Sauce sämig ist. Durch ein feines Sieb in eine Pfanne streichen.
- Williams, gemahlene Baumnüsse begeben, aufkochen und nach Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen

Servieren:

- Saucenspiegel auf vorgewärmten Teller geben und mit geschnittenem Fleisch belegen, mit Baumnüssen und Wacholderbeeren garnieren.
- Teller mit anderen Beilagen Ergänzen



Rotkraut mit Aepfeln

für 6 Personen:

Zutaten:

- 1 kg Rotkraut
- 1 Zwiebel
- 3 ½ dl Rotwein
- 2 dl Gemüsebouillon
- 1 saurer Apfel (z.B. Boscop)
- 3 EL Zucker
- 3 EL Weissweinessig
- Salz, Pfeffer
- ½ dl Olivenöl

Zubereitung:

- *Zwiebel fein schneiden und im Olivenöl glasig dünsten. Gehacktes Rotkraut begeben und kurz anbraten.*
- *Mit dem Rotwein ablöschen, anschliessend Bouillon begeben und auf kleinem Feuer köcheln lassen.*
- *Apfel raffeln und begeben, nochmals köcheln lassen. Zucker und Weissweinessig begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.*

Rotweibirnen mit Preiselbeeren

für 6 Personen:

Zutaten:

- 3 grosse Birnen
- 150 g Zucker
- 3 ½ dl Rotwein
- 2 dl Wasser
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Zimtstange
- 1 Vanillestengel
- Preiselbeeren

Zubereitung:

- *Rotwein, Zucker, Wasser und Zitronensaft mit Zimt und Vanille aufkochen.*
- *Birnen schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in der Flüssigkeit bissfest kochen..*
- *Pfanne von der Hitze nehmen und Birnen ziehen lassen. Birnen auf eine Platte geben und mit Preiselbeeren füllen. Bis zum servieren warmstellen.*



Caramelisierte Marroni

für 6 Personen:

Zutaten: 500g Marroni
200g Zucker
50g Butter
1 EL Zitronensaft
1 dl Wasser

Zubereitung:

- *Butter in einer Chromstahlpfanne vergehen lassen. Zucker und Zitronensaft begeben und unter Rühren zu braunem Caramel schmelzen. Wasser zugeben, Marroni begeben und mit grosser Hitze aufkochen.*
- *Einkochen bis die Sauce sirupartig ist, anschliessend die Marroni bis zum servieren warmstellen.*

Spätzli

für 6 Personen:

Zutaten: 375 g Mehl
75 g Hartweizengries
1 ½ TL Salz
2 dl Gemüsebouillon
2 ½ dl Milchwasser (halb Milch, halb Wasser)
4 Eier, verklopft
Butter, zum Braten

Zubereitung:

- *Mehl, Hartweizengriess und Salz in einer Schüssel mischen. Milchwasser und verklopfte Eier mischen, aufs Mal zur Mehlmischung giessen, mit einer Kelle mischen und so lange klopfen (oder mit den Schwingbesen des Handrührgerätes bearbeiten), bis der Teig glänzt und Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. stehen lassen.*
- *Spätzli-Sieb mit kaltem Wasser abspülen, auf die Pfanne mit leicht siedendem Wasser setzen, Teig portionenweise auf das Spätzli-Sieb geben, den Teig mit einem Teighörnli hin- und herschieben und direkt ins leicht siedende Wasser fallen lassen. Sobald eine Teigportion verarbeitet ist und die Spätzli an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, in kaltes Wasser tauchen, abtropfen, auf eine Platte geben.*
- *Bratbutter in einer Bratpfanne warm werden lassen, Spätzli portionenweise goldgelb braten, herausnehmen, zugedeckt warm stellen.*



Champagnercreme

für 6 Personen:

Zutaten: 3,5 dl Champagner
7 Eigelb
150 gr Zucker
3 dl Schlagrahm
150g Zucker
2 Blatt Gelatine (in kaltem Wasser einlegen)

Zutaten:

- Dem Zucker das Eigelb begeben und schaumig schlagen, bis es ganz hell wird. Dann den Champagner im Wasserbad erwärmen, der EiZucker-Masse begeben und über dem Wasserbad zu einer festen Masse schlagen (nicht kochen).
- Die Gelatine gut ausdrücken, begeben und gut verrühren. Danach absieben und auf Eis kalt rühren. Den Schlagrahm darunter ziehen und in eine Schüssel abfüllen. Kühl stellen.

Marinierte Orangen

für 6 Personen:

Zutaten: 6 Orangen
½ TL Koriandersamen
1 Sternanis
150g Zucker
3 cl Grand-Marnier

Zutaten:

- Den Saft von 1 Orange auspressen und mit dem Koriander, Sternanis, Ingwer und Zucker mischen und aufkochen. Auf mittlerem Feuer während 5 Minuten einkochen. Den Sirup vom Feuer ziehen und abkühlen lassen.
- Die restlichen Orangen filetieren. Den austretenden Orangensaft auffangen und in den Sirup giessen.
- Die filetierten Orangen mit dem Sirup beträufeln und mit dem Grand Marnier aromatisieren. Zugedeckt ca. 30 Minuten marinieren lassen.



Einkaufsliste:

Menge	Zutaten
1	<i>Annas, frisch</i>
300 g	<i>Basmatireis</i>
200 g	<i>Baumnusskerne</i>
250 g	<i>Butter</i>
1 Prise	<i>Cayennepfeffer</i>
3,5 dl	<i>Champagner</i>
1 Bund	<i>Dill</i>
2 dl	<i>Doppelrahm</i>
12	<i>Eier</i>
300g	<i>Eierschwämme</i>
1	<i>Eisbergsalat</i>
2 dl	<i>Fischfond</i>
2 Blatt	<i>Gelatine</i>
5 dl	<i>Gemüsebouillon</i>
3 cl	<i>Grand-Marnier</i>
4	<i>Birnen grosse</i>
1 TL	<i>grüne Currypaste</i>
75 g	<i>Hartweizengries</i>
1 Liter	<i>Hühnerboullon</i>
75 g	<i>Ingwer, frisch</i>
180 g	<i>Joghurt nature</i>
½ TL	<i>Koriandersamen</i>
	<i>Kroeppek</i>
1 kg	<i>Kürbis</i>
3 EL	<i>Kürbiskerne, geröstet</i>
1	<i>Lorbeerblatt</i>
500g	<i>Marroni</i>
500 g	<i>Mehl</i>
1 ½ dl	<i>Milch</i>
2 dl	<i>Olivenöl</i>
6	<i>Orangen</i>
5 dl	<i>Orangensaft</i>
100 g	<i>Pinienkerne</i>
1 Glas	<i>Preiselbeeren</i>
1 Liter	<i>Rahm</i>
1 Bund	<i>Rosmarinnadeln</i>
1 kg	<i>Rotkraut</i>
7 dl	<i>Rotwein</i>
1 kg	<i>Rüebli</i>
2	<i>Apfel, saurer (z.B. Boscop)</i>
2 Bund	<i>Schnittlauch</i>
7	<i>Seezungenfilet</i>
1	<i>Sternanis</i>
50 g	<i>Sultaninen</i>
1	<i>Vanillestengel</i>
2	<i>Wacholderbeeren, gehackt</i>
5 dl	<i>Weisswein</i>
2 dl	<i>Weissweinessig</i>
4 dl	<i>Wildfond</i>
1,5 kg	<i>Wildschweinertercote am Stück</i>
1 EL	<i>Williams</i>
1	<i>Zimtstange</i>
2	<i>Zitronen</i>
1 kg	<i>Zucker</i>
3	<i>Zwiebel</i>